TERMO DE GARANTIA

A Progás Indústria Metalúrgica Ltda. garante os equipamentos novos de sua fabricação normal, destinados a uso comercial ou industrial, na forma aqui estabelecida. A garantia dos equipamentos é atendida pela fábrica ou pela Assistência Técnica Autorizada Progás, ficando condicionado a análise do defeito apresentado. Constatando-se defeito de fabricação, material (exceto os materiais contidos no item 2 do Termo de Garantia) ou montagem, o serviço será efetuado gratuitamente.

A fábrica e/ou a Assistência Técnica Autorizada tem exclusividade em dar pareceres e/ou fazer avaliação do equipamento, não autorizando outras pessoas a julgar defeitos apresentados durante a vigência da garantia do equipamento.

Este termo de garantia fica anulado para equipamentos eventualmente reparados, modificados ou desmontados, assim como para os equipamentos que forem utilizados em desacordo com as especificações e orientações do Manual de Instruções.

1- A Progás Indústria Metalúrgica Ltda. garante seus produtos, que em serviço e uso normal, vierem a apresentar defeitos de material, fabricação ou montagem pelo período especificado nos respectivos Termos de Garantia.

2- A garantia não cobre vidros, lâmpadas, fusíveis, chaves contactoras, resistências, termostatos, relés, válvulas solenóides água/gás, borrachas de vedação (perfil de silicone) e motores elétricos.

2.1- Os motores elétricos quando danificados, devem ser encaminhados às oficinas técnicas dos respectivos fabricantes.

2.2- A Progás não cobre garantia dos produtos acima especificados por serem fabricados por terceiros e os equipamentos elétricos por serem sensíveis a variações de energia elétrica. A garantia cobre o produto, peças e componentes fabricados pela Progás que apresentarem defeito durante o período de garantia.

Esta garantia cobre mão-de-obra de forma gratuita quando o conserto do produto for na vigência da mesma, desde que seja feita pela Assistência Autorizada Progás.

Para equipamentos de grande porte tais como: Fornos e Assadores de frangos a Assistência Técnica fará a visita ao usuário quando necessário. Para equipamentos de pequeno porte tais como: Sanduicheiras, Fritadores, Chapas ou Fornos pequenos, o usuário, quando necessário, deverá levar o equipamento à Assistência Técnica e responsabilizar-se pelas despesas e riscos de transportes (ida e volta) aos locais de Assistência Técnica Autorizada Progás.

Excluem-se da Garantia:

Mau uso, instalações inadequadas, desgaste natural, efeitos de corrosão, bem como decorrentes de produtos químicos abrasivos, utilização incorreta, vidros, lâmpadas, avarias de transporte, armazenamento ou manuseio indevido, chave liga/desliga, rodízios, resistências, termostatos, relés, solenóides água/gás, motores elétricos, alterações, modificações ou consertos feitos fora da Assistência Técnica Autorizada Progás.

A Progás garante seus equipamentos novos vendidos a seus clientes pelo período de 180 dias a contar da data de emissão da Nota Fiscal de aquisição.

Fica extinta qualquer garantia:

A garantia do motor é prestada pelo fabricante do mesmo.
Pelo decurso do prazo de validade.
Pela não observação das orientações do Manual de Instruções do equipamento.
Quando não for apresentada Nota Fiscal de compra do equipamento.
Se qualquer peça, parte ou componente agregado ao produto, se caracterizar como não original.
Se ocorrer a ligação elétrica em voltagem diversa da indicada no produto e/ou por defeito e/ou deficiência nas instalações elétricas internas e externas ou pela companhia de abastecimento de energia elétrica local.
Se o número de série, etiqueta que identifica o produto, estiver de alguma forma, adulterado ou rasurado.
Por casos fortuitos ou de força maior, bem como aqueles causados por agentes da natureza.
A Progás não se responsabilizará por quaisquer danos diretos, indiretos ou resultantes de uso ou desempenho do produto ou outros prejuízos relativos a danos de propriedade ou prejuízos pecuniários.

Observações:

A Progás Indústria Metalúrgica Ltda. reserva-se o direito de alterar ou modificar todo e ou quaisquer equipamentos de sua linha de fabricação, sem o consentimento ou aviso prévio a seus clientes e consumidores.

Para maiores informações entre em contato com nosso Departamento Técnico
através do **FONE (54) 0800. 979.6222** - Caxias do Sul - RS - Brasil

PROGÁS INDÚSTRIA METALÚRGICA LTDA.
Av. Eustáquio Mascarello, nº 512, Bairro Desvio Rizzo
Fone: (54) 3209.5800 - Caxias do Sul - RS - Brasil
e-mail: progas@progas.com.br - site: www.progas.com.br

Janeiro / 2009

MANUAL DE INSTRUÇÕES
TERMO DE GARANTIA

CHAPAS A GÁS P/ CREPES, PANQUEQUEIRA E TAPIOQUEIRA

PRKF-202 G

PRKF-101 G

Este manual foi desenvolvido com a finalidade de levar a seu conhecimento todo sistema de funcionamento de seu equipamento bem como os cuidados necessários para obter-se o máximo de desempenho, proporcionando vida útil prolongada a seu equipamento. Portanto é fundamental a leitura e o entendimento do manual de instruções, o qual contém todos os procedimentos sugeridos para uma utilização adequada do equipamento. Ao mesmo tempo a Progás Indústria Metalúrgica Ltda. , quer parabenizá-lo pela aquisição de um produto de nossa fabricação, pois, nosso intuito é continuar pesquisando e aperfeiçoando os equipamentos para seu maior conforto e satisfação, mantendo em seu plano de trabalho uma **EVOLUÇÃO CONTÍNUA.**

PROGÁS®
Evolução Contínua
em Equipamentos para Gastronomia

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

- Estrutura com chapas de aço Inox escovado.
- Queimador simples de 100mm;
- Registro de estágio contínuo;
- Chapa de Aço 1020 com 330mm (jateada);

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	CHAPAS PLANCHAS	MEDIDAS EXTERNAS (A) ALTURA ALTURA	(B) PROFUND. LARGO	(C) LARGURA ANCHO	ÁREA ÚTIL CHAPA	Peso Líq.	Peso Bruto
PRKF-101G	01	145 mm	440 mm	400 mm	ø330 mm	8 Kg	8.5 Kg
PRKF-202G	02	145 mm	440 mm	840 mm	ø330 mm e 330 x 330mm	17.5 Kg	19 Kg
PRKF-202G/Q	02	145 mm	440 mm	840 mm	2 X 330 x 330mm	17.5 Kg	19 Kg
PRKF-202G/R	02	145 mm	440 mm	840 mm	2 X ø 330mm	17.5 Kg	19 Kg

INSTALAÇÃO

01- A Chapa p/ Crepes deve ser instalada sobre materiais resistentes ao calor.
02- Nunca instale a Chapa com menos de 15cm de distância nas laterais e na parte superior.
03- Instale a Chapa em lugar arejado, mas protegido de correntes de ar.
04- Ligue a Chapa em um botijão P13 com válvula de baixa pressão.

INSTRUÇÕES DE USO E FUNCIONAMENTO

- Remova a camada de óleo protetor da chapa, com detergente neutro;
- Abra todo o registro do gás;
- Com um fósforo aceso, acenda o queimador;
- Verifique se o queimador esta totalmente aceso;
- Permaneça com a chama alta por ulguns minutos para o pré-aquecimento;
- Unte a chapa com margarina utilizando um pincel;
- Baixe a chama, está pronto para o uso.

RECEITA DE CREPES FRANCÊS

INGREDIENTES:

- 7 Xícaras (chá) de farinha de trigo especial
- 9 Colheres (sopa) de vinho branco seco
- 2 e 1/2 chicaras (chá) de leite
- 1/2 colher (sopa) de sal
- 3 ovos inteiros
- 10 colheres (sopa) de óleo de milho
- 4 Xícaras (chá) de água
- 2 colheres (sopa) de açucar

PREPARO:

Coloque todos os ingredientes na batedeira e bata por 10 minutos. Depois de pronto, é bom deixar descansar por uma noite na geladeira. Coloque na chapa, já quente, 1 concha de 08 cm de diâmetro ou 1/4 de xícara (chá) de massa, espalhe com as costa da própria concha de forma circular, asse dos dois lados (mais ou menos 30 segundos cada lado) após recheie a gosto.
OBS.: Sempre que não estiver utilizando a massa, guardar na geladeira.

COMO PREPARAR

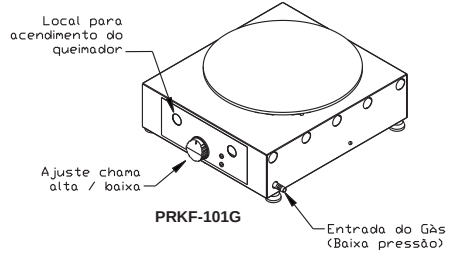
RECHEIOS:
Palmito com Ervas

Depois da massa pronta, ainda na chapa, espalhe a manteiga por toda a massa, coloque o palmito picadinho e as ervas. Deixe alguns segundos, dobre a massa duas vezes e sirva.
INGREDIENTES:
- 500g de palmito picado em pedaços miúdos.
- 5 colheres (chá) de manteiga sem sal.
- Estragão e mangericão a gosto.

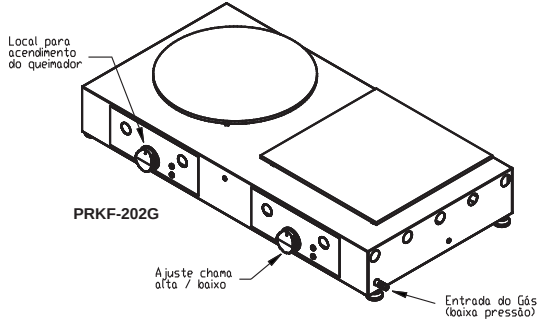
RECHEIOS:
Quatro Queijos

Depois da massa pronta, ainda na chapa, espalhe os queijos um a um, feche o crepe dobrando a massa duas vezes, deixe na chapa alguns segundos e quando os queijos estirem deretidos está pronto.
INGREDIENTES:
- 250g de queijo prato ralado.
- 75g de queijo parmesão ralado.
- 100g de queijo gorgonzola picadinho.

DESENHO DOS COMPONENTES



PRKF-101G



PRKF-202G

CUIDADOS E LIMPEZA

- Não instale o aparelho próximo a materiais sensíveis ao calor.
- Não use água ao efetuar a limpeza do equipamento.
- A limpeza deve ser feita com o equipamento desligado e frio.
- Use uma escova de latão e pincel para limpeza.
- Nunca utilize produtos abrasivos, corrosivos ou cortantes.